

## Hausgemachte Suppen

Warnemünder Fischsuppe  
mit Safran verfeinert & Baguette

Suppentasse 7,20 €  
Suppenterrine 12,50 €

Gulaschsuppe vom Hirsch  
& Baguette

7,60 €

Kürbis – Ingwersuppe  
mit Kernen & Öl



6,90 €

## Leckerer Vorweg

Würzfleisch nach Art des Hauses  
feines Ragout vom Schwein mit Champignons &  
Käse gratiniert & Toast

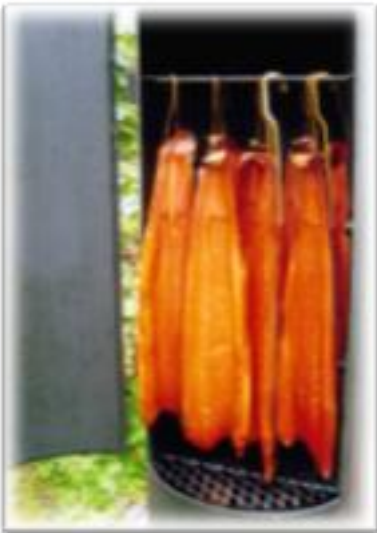
8,50 €

Gratinierter Ziegenkäse  
auf pikantem Apfel-Kurkuma-Chutney  
Rucola, Radieschensprossen & Ciabatta

12,90 €

## Aus dem eigenen Räucherofen

Eine Spezialität des Hauses:



### Kaltgeräuchert

Das Lachsfilet wird nach Hausrezept mariniert und anschließend 72 Stunden kaltgeräuchert. Die Temperatur bei diesem Verfahren sollte 30 °C nicht überschreiten. Der Lachs wird besonders schonend geräuchert und nimmt das Buchenholzaroma intensiver auf.

### Graved Lachs

drei Tage in eigener Kräuter-Gewürzmischung  
eingelegtes Lachsfilet  
mit mariniertem Rucola & Toast

13,50 €

### Kaltgeräucherter Lachs

mit herzhaftem Schwarzbrot & Butter  
dazu mariniertes Rucola

13,50 €

### „Zweierlei vom Lachs“

Graved & Kaltgeräucherter Lachs,  
Honig-Senf-Dip, mariniertes Rucola  
& zwei Kartoffelröstis

16,90 €

## Vitamine auf dem Teller

Knackiger Wintersalat mit:

Nussvital-Mix 14,80 €

Gebackener Kürbis mit Hirtenkäse 17,60 €

Kaltgeräucherter Lachs 19,80 €

dazu wahlweise hausgemachte Vinaigrette  
oder Ceasar Dressing & Ciabatta

## Vegetarische Köstlichkeiten

### Winterburger

Beyond Burger Patty, nussiger Rucola, Tomaten,  
rote Zwiebeln, Salsa,  
Pommes & vegane Majonaise



19,50 €

### Kürbis-Gnocchipfanne

mit Kernen, Frühlingslauch,  
Rucola & Parmesan

18,60 €

### Zwei Spinat - Semmelknödel

auf fruchtigem Tomatensugo  
& Hirtenkäse

17,40 €

### Pasta Aioli

Spaghetti geschwenkt in Olivenöl mit  
Knoblauch, Petersilie und Chili,  
Rucola & Parmesan

14,90 €

## Fleischgerichte – Unsere Klassiker

### Hausgemachtes Sauerfleisch

im Einweckglas angerichtet,  
feiner Remouladensauce, Zwiebelringe,  
Salatbouquet & Bratkartoffeln

16,90 €

### Roastbeef rosa

kalt serviert  
mit Remouladensauce, Salatbouquet  
& Bratkartoffeln

19,90 €

### Mecklenburger Rippenbraten

nach altem Rezept mit Backobst gefüllt,  
Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln

19,80 €

kleine Portion 14,90 €

### Gebratene Schweinemedallions

auf Bratensauce mit gebuttertem Rosenkohl  
& Herzoginkartoffeln

21,50 €

### Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Rotweinsauce, buntem Gemüse  
& Kartoffelgratin

25,30 €

kleine Portion 19,50 €

### Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Kalbsleber  
mit Apfel-Zwiebelgemüse  
& Kartoffelstampf

21,60 €

### Spaghetti mit Rinderfiletstreifen

in Champignonrahmsauce,  
mit Rucola & Parmesan

19,20 €

## Fischspezialitäten

### 3 zarte Matjesfilet

mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,  
Salatbouquet, Apfelfächer & Bratkartoffeln

20,80 €  
2 Matjes 16,50 €

### Warnemünder Heringsteller

Brathering trifft Matjesfilet  
mit Hausfrauensauce, roten Zwiebelringen,  
Salatbouquet & Bratkartoffeln

19,20 €

### Gebratenes Victoriabarschfilet

Petersiliensauce, Ofenkürbis & Kartoffelstampf

22,60 €

### Dorschfilet

wahlweise gebraten oder gedünstet  
mit cremigem Senf-Spitzkohl  
& hausgemachtem Kartoffelstampf

22,80 €  
kleine Portion 17,20 €

### Wilhelmshöher Pannfisch

gebratenes Lachs-und Dorschfilet mit Senfsauce,  
knusprigen Bratkartoffeln & Gurkensalat

24,60 €

### Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Senfsauce, Spinat  
& cremigem Kartoffelstampf

23,20 €

### Pasta Lachs

Spaghetti mit gedünsteten Lachswürfeln  
in Dillrahmsauce, Cherrytomaten, Rucola  
& Parmesan

20,90 €

Haben Sie noch Ihre tolle Fischplatte?

Natürlich!

Seit Jahren die Nr. 1  
unserer Fischspezialitäten !

„Kliffkieker’s Fischplatte“ für 2 Personen  
gebratenes Lachs-, Dorsch- und Victoriabarschfilet  
mit Dillrahmsauce, buntem Gemüse  
& wahlweise Gemüsereis oder Dillkartoffeln



Als Abschluss reichen wir Ihnen  
einen Rostocker Doppelkummel pro Person!

	47,50 €
für 1 Person	26,90 €

## Süßer Abschluss

Crème Brûlée von der Tonkabohne

7,30 €

Saisonaler Obstcrumble  
fruchtiges Apfel-Zimt-Ragout  
mit Butterstreuseln  
& einer Kugel Vanilleeis

7,90 €

Quarkknödel mit Marillenfüllung  
auf Waldbeerenragout  
& Butterbröseln garniert

9,90 €

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte mit  
handgemachten Eisträumen!

Unser Speiseeis kommt exklusiv vom deutschen Eis-Meister aus  
einer Eismanufaktur bei Berlin.

Besonderer Wert wird auf regionale Zutaten und  
Direktbelieferung der Milch gelegt und somit alle unnötigen  
Zusatzstoffe weggelassen. Soweit es geht, wird Zucker  
reduziert und mit Bio-Produkten gearbeitet.

## Für unsere kleinen Gäste - bis 12 Jahre -

### Kapitän Blaubär

gebratenes Fischfilet, buntes Gemüse,  
Kartoffeln

9,50 €

### Piratenschnitzel

knusprig paniertes Schnitzel, Pommes

10,50 €

### Inselschmaus

Milchreis mit Zimt & Zucker

7,50 €

### Bootsmann Rotbart

Nudeln mit Tomatensoße, geriebener Käse

7,20 €

### Käpt´n Nemo

gebratene Fischstäbchen  
Kartoffelstampf & Buttererbsen

9,50 €

### Piratengold

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
& Puderzucker

7,20 €

### Seeräuber Hook

6 Chicken Nuggets mit Pommes

9,90 €



## Unsere Empfehlung

Apfel- & Pflaumenschmalz  
mit Schwarzbrot 5,30 €

Wärmende Apfel-Sanddornsuppe  
mit Radieschensprossen & Baguette 7,70 €

Rote Beete Carpaccio  
auf Feldsalat mit Honigvinaigrette,  
Hirtenkäse & Baguette 9,80 €

Frisch aus dem Ofen  
serviert mit Orangensauce,  
Apfelrotkohl und Klößen:

Halbe Bauernente 28,90 €

Geschmorte Gänsekeule 25,90 €

Knusprige Barbarie-Entenkeule 23,90 €

Zartes Wildragout vom Hirsch  
mit gebratenen Champignons,  
Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln

25,60 €

kleine Portion

19,50 €

Heiße Heidi  
zartschmelzendes Vanilleeis  
auf warmen Kirschragout 5,80 €